MT 267

Istruzioni per l’ uso

Whirlpool

4619 694 23481

I

Whirlpool Sweden AB

INDICE

I

	PAGINA
UNA NOTA PER VOI	3
COMPONENTI DEL FORNO	3
ACCESSORI	4
SIMBOLI SUL QUADRANTE	4
MASCHERINA COMANDI	5
DESCRIZIONE DEI SIMBOLI	6
SICUREZZA PER BAMBINI / PROTEZIONE ANTI-AVVIO DEL FORNO VUOTO	7
AVVIARE/DISINSERIRE FUNZIONE PIATTO ROTANTE	7
PRIMA DI FAR FUNZIONARE IL FORNO	8
CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE	9
PRECAUZIONI E SUGGERIMENTI GENERALI	9
INTERRUZIONE DI COTTURA	12
COME SCEGLIERE IL LIVELLO DI POTENZA	13
VISUALIZZAZIONE DELLA FUNZIONE OROLOGIO	13
FUNZIONE DI AVVIO ALLA MASSIMA POTENZA (JET START)	15
FUNZIONI "INTELLIGENTI"	16
FUNZIONE "INTELLIGENTE" DI SCONGELAMENTO	17
FUNZIONE DI SCONGELAMENTO MANUALMENTE	18
FUNZIONE "INTELLIGENTE" DI RISCALDAMENTO	19
FUNZIONE "INTELLIGENTE" DI RISCALDAMENTO DI CIBI CONGELATI	21
FUNZIONE "INTELLIGENTE" DI RISCALDAMENTO BEVANDE	23
FUNZIONE SESTO SENSO CRISP DI RISCALDAMENTO DI CIBI CONGELATI	24
FUNZIONE SESTO SENSO CRISP DI COTTURA DI CIBI FRESCHI	27
FUNZIONE DI COTTURA A VAPORE	30
FUNZIONE DI PREFERENZA PERSONALE	32
FUNZIONE DI RISCALDAMENTO RAPIDO	34
FUNZIONE ARIA VENTILATA	36
ARIA VENTILATA IN COMBINAZIONE CON LE MICROONDE	38
TEMPO E POTENZA	40
FUNZIONE GRILL	42
FUNZIONE GRILL IN COMBINAZIONE CON LE MICROONDE	44
FUNZIONE CRISP NON AUTOMATICA	46
MANUTENZIONE	48
GUIDA RICERCA GUASTI	49
DATI RELATIVI ALLE PRESTAZIONI DI RISCALDAMENTO	50
CARATTERISTICHE TECNICHE	50

DATI RELATIVI ALLE PRESTAZIONI DI RISCALDAMENTO

in conformità alla norma IEC 705.

La Commissione Elettrotecnica Internazionale, SC 59 H, ha messo a punto una prova di riscaldamento standard per valutare le prestazioni di riscaldamento di tutti i forni a microonde. Per questo forno, raccomandiamo quanto segue:

MT 267				
Prove	**Peso**	**Tempo approssimativo**	**Livello potenza**	**Contenitore**
A	1000 g	12 min	750 W	Pyrex 3.226
B	475 g	5 min	750 W	Pyrex 3.827.80
C	900 g	14 min	750 W	Pyrex 3.838.80
Scongelamento carne trita	500 g	Sul auto		Posto su griglia di scongelamento
A	1200 g	15 min	750 W	Pyrex 3.346.87 Funzione piatto rotante in pausa

CARATTERISTICHE TECNICHE

Modello	**MT 267**
Tensione di alimentazione	230 V/50 Hz
Consumo di corrente	2900 W
Fusibile	16 A (Per la Svizzera 10 A)
Programmatore	Elettronico
	Potenza microonde (secondo norme IEC 705, 1000 g di acqua)
JET (Potenza piena)	1000 W
	850 W
	750 W
Combination (Max)	650 W
	500 W
	350 W
Scongelamento	160 W
	90 W
	Output power
Potenza Grill	900 W
Potenza Aria ventilata	1400 W
Dimensioni (mm)	**H x W x D**
Dimensioni esterne	318 x 529 x 485
Cavità del forno	205 x 335 x 370

UNA NOTA PER VOI

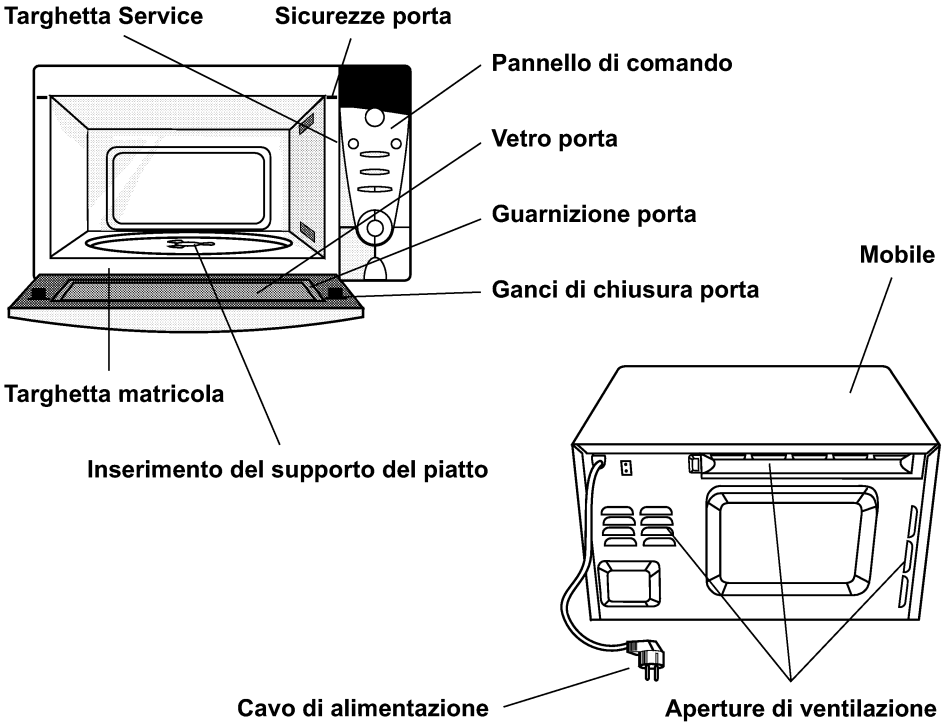
Grazie per aver acquistato un apparecchio WHIRLPOOL!

Gli apparecchi WHIRLPOOL sono dotati di tutto ciò che vi attendete da un apparecchio di qualità superiore, oltre ad uno stile distintivo e dettagli ponderati che contribuiranno all'aspetto complessivo della vostra casa e alla vostra soddisfazione.

Per assicurarvi anni di utilizzo senza problemi, abbiamo sviluppato queste Istruzioni per l'Uso che contengono informazioni importanti per utilizzare e conservare il vostro nuovo apparecchio in modo adeguato e sicuro.

Vi preghiamo di leggere attentamente le istruzioni e di conservare questo manuale per ulteriori consultazioni..

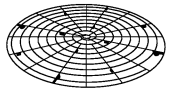
COMPONENTI DEL FORNO



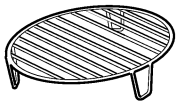
ACCESSORI

Supporto per piatto rotante

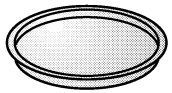
Piatto rotante in vetro



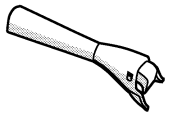
Griglia di scongelamento



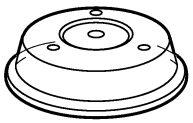
Griglia di cottura



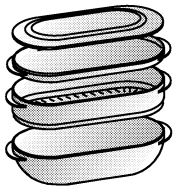
Piatto Crisp



Maniglia per il piatto Crisp

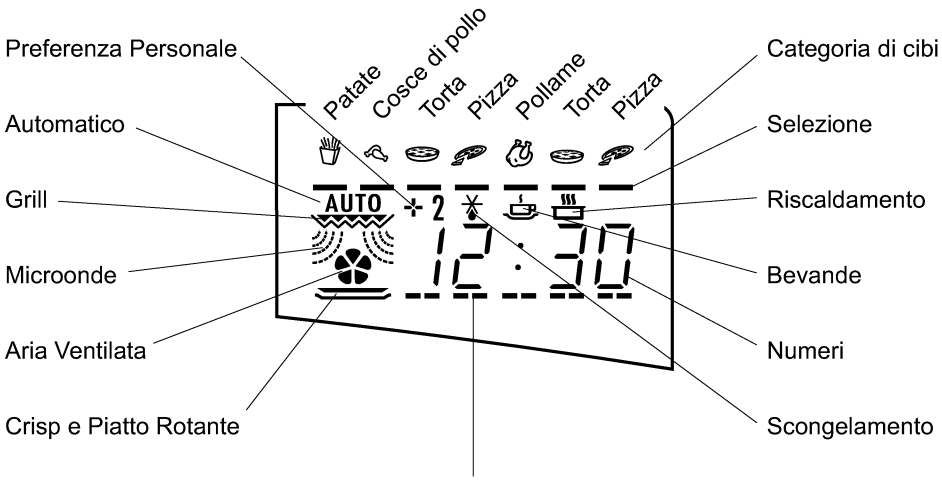


Coperchio



Pentola per la cottura a vapore

SIMBOLI SUL QUADRANTE



Livello potenza microonde e barra di avanzamento processo e temperatura

GUIDA RICERCA GUASTI

Se il forno non funziona, prima di chiamare il Servizio Assistenza, effettuate i seguenti controlli:

* La guida per il piatto rotante è alloggiata nella sede.
* La spina è inserita correttamente nella presa di corrente.
* La porta chiude correttamente.
* Il piatto rotante in vetro e il supporto del piatto rotante sono alloggiati nella loro sede. Se non sono alloggiati nella loro sede, viene visualizzata la scritta "PLATE".
* Controllate i fusibili e accertatevi che non manchi la corrente.
* Aspettate una decina di minuti, poi riavviate l'apparecchio.

Questo per evitare chiamate inutili in Assistenza che Vi potrebbero essere addebitate. Quando chiamate l'Assistenza, indicate sempre il numero di matricola e il modello del forno (vedere la targhetta Service).

Importante:
Se fosse necessario sostituire il cavo di alimentazione, il nuovo cavo è disponibile presso uno dei centri di assistenza. Il cavo di alimentazione deve essere sostituito solo da personale specializzato.

⚠ **ATTENZIONE!**

La manutenzione deve essere effettuata esclusivamente da un tecnico specializzato.*. Eseguire qualsiasi intervento di manutenzione e riparazione che comporti la rimozione di pannelli di protezione contro le microonde è pericoloso per chiunque non sia appositamente addestrato.*
Non asportare alcun pannello protettivo.

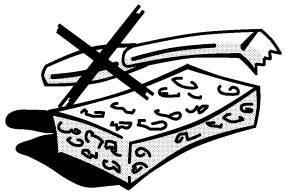
SE VI SERVE ASSISTENZA

La Whirlpool dispone di una rete nazionale di assistenza. I tecnici Whirlpool sono addestrati e autorizzati ad effettuare assistenze sia durante il periodo di garanzia del prodotto che dopo, ovunque in Europa.
Per rintracciare la società di Assistenza Whirlpool autorizzata, chiedete al vostro distributore locale oppure consultate le pagine gialle sotto:

Apparecchiature - Elettrodomestici - Apparecchiature industriali - Assistenza e Riparazione
- Vedere: Elettrodomestici Whirlpool oppure Assistenza Whirlpool autorizzata (Esempio: XYZ Assistenza Co).

MANUTENZIONE

La pulizia è la sola manutenzione normalmente richiesta. Deve essere effettuata con il forno disinserito elettricamente.



Non usate pagliette metalliche all'interno della cavità del forno. Righerebbero la superficie.

Ad intervalli regolari, in particolare se si sono verificati dei traboccamenti di liquidi, togliete il piatto rotante e pulite la base del forno. Questo forno è stato progettato per funzionare con il piatto rotante alloggiato nella sua sede.

Non fate funzionare il forno quando il piatto rotante è stato rimosso per essere pulito.

Usate un detergente neutro, acqua e un panno morbido per pulire le superfici interne e la parte interna ed esterna della porta, e i giunti della porta.

Non lasciate che si formino depositi di grasso o di cibo attorno alla porta.

Per macchie tenaci, fate bollire una tazza colma d'acqua nel forno per 2 o 3 minuti.

Il vapore ammorbidirà lo sporco.
Gli odori all'interno del forno possono essere eliminati mettendo una tazza colma di acqua con succo di limone nel forno e facendo bollire il composto.

Il Grill non necessita di pulizia in quanto il suo calore brucia lo sporco, mentre il cielo del forno deve essere pulito regolarmente. Per farlo, utilizzate una spugna con acqua calda e detersivo liquido.

⚠ ATTENZIONE!

Le guarnizioni della porta e le zone circostanti devono essere controllate periodicamente. In caso di danni, non far funzionare l'apparecchio finché non sia stato riparato da un tecnico qualificato.

Detergenti aggressivi, pagliette metalliche e panni abrasivi, ecc. possono danneggiare la mascherina, l'interno e l'esterno del forno. Usate una spugna con un detergente neutro o un panno carta con un prodotto spray per la pulizia dei vetri. Applicate il prodotto spray per la pulizia dei vetri su un panno carta.

Non spruzzate direttamente sul forno.

MASCHERINA COMANDI

Visualizzatore digitale. Il visualizzatore evidenzia un orologio a 24 ore e dei simboli indicanti l'ora, il tempo prescelto di cottura, il livello di potenza, ecc.

Manopola di regolazione. Utilizzatela per definire il tempo di cottura, l'ora, ecc.

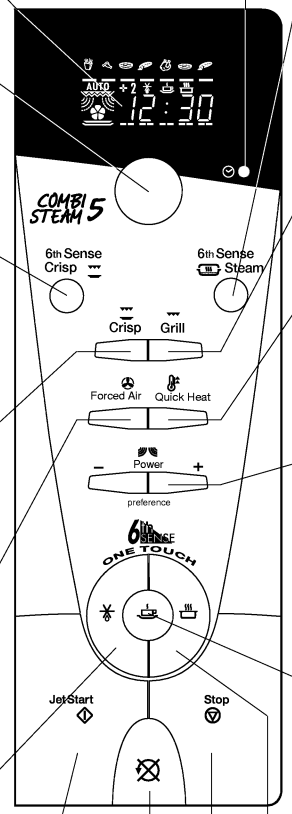
Tasto per la funzione Sesto Senso Crisp di riscaldamento e cottura. Usatelo per selezionare la funzione di riscaldamento o cottura e per le categorie di cibo.

Tasto funzione Crisp. Utilizzatelo quando cucinate con il piatto Crisp (funzione non automatica).

Tasto Aria Ventilata. Usate questo tasto per attivare la funzione Aria Ventilata e per impostare la temperatura.

Tasto "intelligente" di Autoscongelamento. Utilizzatelo per scongelare cibi. Il forno si avvia automaticamente quando premete questo tasto

Tasto di Avvio/Avvio alla massima potenza (Jet Start). Premetelo per iniziare automaticamente la cottura alla massima potenza per un tempo di 30 secondi. Ogni pressione aggiuntiva incrementa il tempo di 30 secondi. Il tasto funziona anche come normale tasto di avvio dopo aver selezionato una funzione.



Tasto Orologio. Usatelo per attivare un orologio a 24 ore e per regolare l'ora.

Tasto per la funzione Sesto Senso di cottura "a vapore". Usatelo per raggiungere rapidamente l'ebollizione e poi automaticamente far sobbollire i cibi.

Tasto Grill. Usatelo per selezionare la funzione Grill.

Tasto di Riscaldamento rapido. Premere questo tasto per ottenere il rapido preriscaldamento della cavita' del forno.

Tasti per la funzione Potenza Microonde/ Preferenza Personale. Usateli per regolare il livello di potenza microonde o la vostra preferenza personale.

Tasto "intelligente" per la funzione di riscaldamento bevande. Usateli per riscaldare le bevande. Il forno automaticamente si avvierà quando premete questo tasto.

Tasto "intelligente" per la funzione di riscaldamento automatica. Usatelo per riscaldare piatti pronti. Il forno si avvierà automaticamente quando premete il tasto.

Tasto di arresto. Usatelo per arrestare o azzerare una qualsiasi funzione del forno.

Tasto Piatto Rotante. Usatelo per inserire/ disinserire la funzione del piatto rotante.

DESCRIZIONE DEI SIMBOLI

Scongelamento

Orologio

Aria Ventilata

Potenza microonde

Crisp

Grill

Inserimento/disinserimento Piatto Rotante

Vapore

Piatto Rotante

Riscaldamento Rapido

Preferenza personale

Riscaldamento

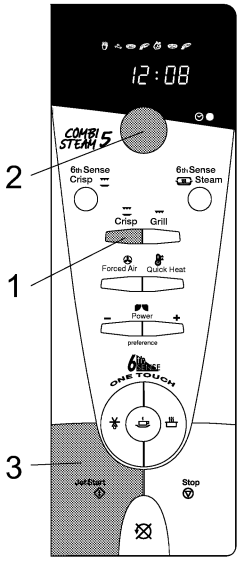
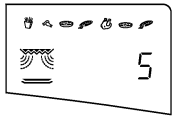
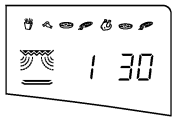
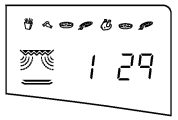
Bevande

Segnale acustico

Avvio

Arresto

FUNZIONE CRISP NON AUTOMATICA

	AZIONE	REAZIONE DEL FORNO
	1. Premete il tasto della funzione Crisp	 * Sul quadrante vengono visualizzati 5 secondi. * Il simbolo Grill è acceso. * Il simbolo della funzione Crisp è acceso. * Il simbolo della potenza delle microonde è acceso.
	2. Ruotate la manopola di regolazione finché non appare il tempo di cottura desiderato.	 * Sul quadrante appare il tempo.
	3. Premete il tasto di avvio.	 * Il simbolo delle microonde lampeggia. * Il simbolo del Grill lampeggia. * Inizia il conto alla rovescia del tempo.

Allo scadere del tempo, entra in funzione un segnale acustico e il processo si arresterà.

FUNZIONE CRISP NON AUTOMATICA

Il Piatto Crisp consente la doratura della parte inferiore di pizze e torte. Usate questa funzione per far rinvenire pizze ed altri alimenti a base di pasta già precotti, così come per friggere uova e pancetta, salsicce, hamburger, ecc.

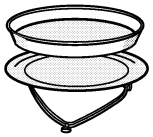
Non appoggiate utensili sul Piatto Crisp poiché diventa subito molto caldo e potrebbe danneggiarli.

Il forno funziona automaticamente con le microonde ed il Grill per riscaldare il Piatto Crisp. In questo modo il Piatto Crisp raggiungerà rapidamente la temperatura ottimale per iniziare a dorare e rendere croccanti gli alimenti.

E' possibile preriscaldare il Piatto Crisp prima dell'uso (max. 3 minuti). Usate sempre questa funzione quando preriscaldate il Piatto Crisp.

Non è possibile modificare la potenza o inserire/disinserire il Grill quando si usa la funzione Crisp.

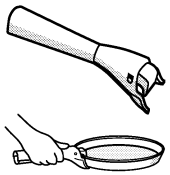
PIATTO CRISP



Posate gli alimenti direttamente sul Piatto Crisp. Quando usate il Piatto Crisp, appoggiatelo sempre sul Piatto rotante in vetro. Non lavatelo in lavastoviglie. E' possibile lavare il Piatto Crisp con acqua e detersivo liquido. Le zone con sporco tenace possono essere pulite con una spugna abrasiva e un detergente liquido. Non immergetelo o sciacquatelo con acqua quando è bollente. Un raffreddamento troppo rapido potrebbe danneggiarlo.

Non usate pagliette metalliche. Potrebbero rigare la superficie.

MANIGLIA PER IL PIATTO CRISP



Usate la speciale maniglia fornita in dotazione per rimuovere il Piatto Crisp dal forno quando è caldo. La maniglia per il Piatto crisp può essere lavata in lavastoviglie.

⚠ ATTENZIONE

Il forno e il Piatto Crisp diventano molto caldi durante l'uso di questa funzione.

Non mettete il Piatto Crisp caldo su superficie infiammabili.

Usate delle presine o l'apposita maniglia per togliere il Piatto Crisp.

Evitate anche di toccare la parte superiore del forno dove è alloggiato il Grill.

Assicuratevi che il Piatto crisp sia posizionato correttamente al centro del piatto rotante in vetro.

SICUREZZA PER BAMBINI / PROTEZIONE ANTI-AVVIO DEL FORNO VUOTO

Il forno è dotato di un dispositivo di sicurezza per prevenire l'utilizzo indesiderato da parte di bambini che si attiva automaticamente un minuto dopo che il forno viene a trovarsi nella fase di attesa. Il forno è nella fase di attesa quando il display è vuoto o visualizza l'ora.

La porta del forno dev'essere aperta e poi richiusa, per es. inserendo il cibo, per sbloccare il meccanismo di sicurezza. Quindi, se nella fase di attesa cercate di far funzionare il forno senza prima aver inserito il cibo, sul visualizzatore apparirà la scritta "door" e il forno sarà inattivo.

AVVIARE/DISINSERIRE FUNZIONE PIATTO ROTANTE

E' possibile inserire/disinserire la funzione piatto rotante per posizionare utensili da cucina piuttosto grandi. Ciò è utile per cucinare salmone, tacchino e gratin di grosse dimensioni. **Ciò vi permette** di utilizzare utensili rettangolari altrimenti troppo grandi per poter ruotare senza venire in contatto con le pareti della cavità.

La tabella indica quali funzioni è possibile utilizzare con la funzione rotante inserita o disinserita. Se disinserite il piatto rotante prima o durante l'utilizzo di una funzione che non prevede il piatto rotante in pausa, il forno si arresterà e verrà emesso un segnale acustico. Il simbolo del piatto rotante lampeggerà brevemente. Il forno ritornerà in standby se non verrà premuto alcun pulsante entro 30 secondi.

Inserire/disinserire la funzione piatto rotante

Funzione	On
Massima Potenza	Inserito o Disinserito
Tempo e Potenza	Inserito o Disinserito
Scongelamento non automatico	Inserito o Disinserito
Grill	Sempre Inserito
Grill e microonde	Inserito o Disinserito
Crisp non automatico	Sempre Inserito
Tasto "Intelligente" di Scongelamento	Sempre Inserito
Tasto "Intelligente" di Riscaldamento	Sempre Inserito
Tasto "Intelligente" di Riscaldamento di cibi congelati	Sempre Inserito
Tasto "Intelligente" Riscaldamento bevende	Sempre Inserito
Sesto Senso Crisp di Riscaldamento di cibi congelati	Sempre Inserito
Sesto Senso Crisp di Cottura di cibi freschi	Sempre Inserito
Funzione Sesto Senso di Cottura a vapore	Sempre Inserito
Funzione di Riscaldamento rapido	Inserito o Disinserito
Funzione Aria ventilata	Inserito o Disinserito
Aria ventilata in combinazione con le microonde	Inserito o Disinserito

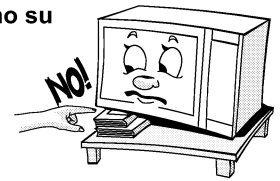
PRIMA DI FAR FUNZIONARE IL FORNO

Utilizzate il forno a microonde soltanto per uso domestico e per la cottura.

Assicuratevi che l'apparecchio non sia danneggiato. Verificate che la porta del forno si chiuda perfettamente e che la guarnizione non sia danneggiata. Vuotate il forno e pulite l'interno con un panno morbido e umido.

Prima di far funzionare il forno, controllate che la tensione indicata sulla targhetta matricola corrisponda alla tensione della vostra abitazione.

Installate il forno su una superficie piana e stabile, in grado di supportare il peso del forno e degli utensili che vengono inseriti. Il lato comandi, è quello più pesante. Maneggiatelo con cura.

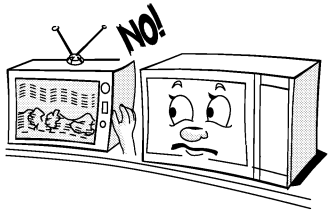


Installate il forno lontano da fonti di calore. L'aria di raffreddamento, che entra nel forno, non deve superare i 35°C. Per consentire una ventilazione sufficiente, lasciate sopra il forno uno spazio di almeno 15 cm.

Il forno può funzionare a temperatura ambiente compresa fra +5°C a +35°C.

Le aperture di ventilazione sul forno non devono essere coperte. L'ostruzione della ventilazione o delle aperture di ventilazione, può causare danni al forno e compromettere i risultati di cottura. Assicuratevi che i piedini del forno siano in posizione corretta e assicuratevi che lo spazio sotto il forno sia vuoto per garantire la circolazione dell'aria.

Il forno funziona solo se la porta è stata chiusa correttamente.



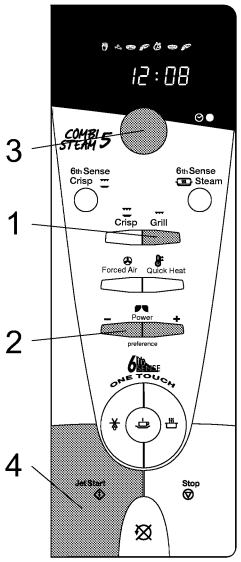
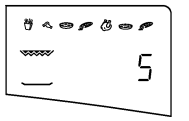
Se il forno è installato vicino ad apparecchi radio, televisivi o antenne, può causare interferenze.

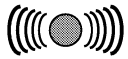
La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria a termine di legge. Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità per danni a persone o cose derivanti dalla mancata osservanza di questa norma.

⚠ ATTENZIONE!

QUESTO APPARECCHIO RICHIEDE LA MESSA A TERRA ⏚

FUNZIONE GRILL IN COMBINAZIONE CON LE MICROONDE

	AZIONE	REAZIONE DEL FORNO
	1. Premete il tasto Grill.	 * Sul quadrante vengono visualizzati 5 secondi. * Il simbolo Grill è acceso.
	2. Premete il tasto di potenza delle microonde **+ / -** per selezionare il livello di potenza desiderato.	* Il simbolo microonde è acceso. * Sul quadrante appare il livello di potenza.
	3. Ruotate la manopola di regolazione finché non appare il tempo desiderato.	* Sul quadrante appare il tempo.
	4. Premete il tasto di avvio.	* Il simbolo delle microonde lampeggia. * Il simbolo del Grill si attiva. * Inizia il conto alla rovescia del tempo.

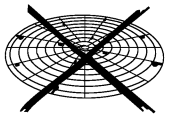


Allo scadere del tempo, entra in funzione un segnale acustico e il processo si arresterà.

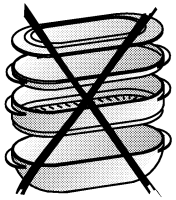
FUNZIONE GRILL IN COMBINAZIONE CON LE MICROONDE

Durante l'uso del Grill, potete inserire/disinserire la funzione Grill semplicemente premendo il tasto Grill. Il livello massimo di potenza delle microonde durante l'uso del Grill è limitato (vedere le specifiche tecniche).

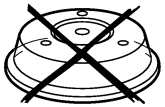
Importante!
Prima di usare la funzione Grill in combinazione con le microonde, accertarsi che gli utensili usati siano resistenti al calore del forno e trasparenti alle microonde.



La griglia di scongelamento non deve essere usata in questa funzione!



Pentola per la cottura a vapore non deve essere usata con questa funzione!



Il coperchio non deve essere utilizzato con questa funzione.

Questa funzione può essere usata quando la funzione del piatto rotante è disinserita. Cucinando alcuni cibi quali gratin, ecc. con la funzione del piatto rotante disinserita, dovreste girare l'alimento durante il periodo di cottura.

Non usate il piatto Crisp con il piatto rotante disinserito.

E' possibile disinserire le microonde riducendo il livello di potenza delle microonde a 0 W. Raggiunto tale livello di potenza, il microonde opera solo come funzione Grill. Usate questa opzione soltanto a funzione del Piatto Rotante inserita, altrimenti il forno si disattiva quando il livello di potenza delle microonde viene impostato a 0 W.

Come scegliere il livello di potenza appropriato

Livello potenza	Cibi indicati
90 - 160 W	Grossi tagli di carne
160 - 350 W	Pesce
350 - 500 W	Pollame
500 - 650 W	Pietanze gratinate

CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

Imballo
Il materiale di imballo è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio. Per lo smaltimento seguire le normative locali. Il materiale di imballaggio (sacchetti di plastica, parti in polistirolo, ecc.) deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini in quanto potenziale fonte di pericolo.

Prodotto
Il prodotto è stato fabbricato con materiale riciclabile. Rottamatelo seguendo le norme locali per lo smaltimento dei rifiuti. Rendetelo inservibile tagliando il cavo elettrico di alimentazione.

PRECAUZIONI E SUGGERIMENTI GENERALI

⚠ ATTENZIONE!

Utilizzando la funzione microonde, **questo forno non deve funzionare** senza alimenti: ne potrebbero derivare danni all'apparecchio. Se fate delle prove di programmazione, mettete all'interno un bicchiere di acqua. L'acqua assorbirà le microonde e il forno non si rovinera'.

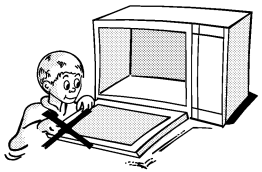
Non far funzionare l'apparecchio con il cavo di alimentazione o la spina danneggiati, se non funziona correttamente o se è stato danneggiato o è caduto. Si potrebbero verificare scosse elettriche, incendi o altri pericoli.

Non immergere il cavo di alimentazione o la spina in acqua. Tenere lontano il cavo di alimentazione da superfici calde.

Non lasciare pendere il cavo di alimentazione da bordi di tavoli o mobili.

Non lasciare o non usare questo apparecchio all'esterno. Non usare questo forno vicino a lavandini o su basamenti bagnati, vicino ad una piscina o simile.

Non usare la cavità come dispensa. Non lasciare carta, utensili di cottura o alimenti nella cavità quando il forno non è in funzione.



Non appoggiarsi alla porta

Non riscaldate, conservate o usate materiali infiammabili all'interno o vicino al forno. I vapori potrebbero causare pericoli d'incendio o esplosioni.

Usate questo apparecchio solo per l'uso previsto in questo manuale.

PRECAUZIONI E SUGGERIMENTI GENERALI

Non usate prodotti chimici corrosivi o vaporizzatori in questo apparecchio. Questo tipo di forno è stato progettato per riscaldare o cuocere alimenti. Non usatelo a scopi industriali o di laboratorio.

Non cuocete troppo gli alimenti. Potrebbero incendiarsi.

Non usate il forno a microonde per asciugare tessuti, carta, spezie, erbe, legno, fiori, frutta o altro materiale combustibile. Si potrebbero causare incendi.

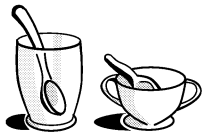
Non lasciate il forno senza sorveglianza, specialmente quando si usa carta, plastica o altri materiali combustibili durante il processo di cottura. La carta si potrebbe carbonizzare o bruciare e alcuni tipi di plastica potrebbero sciogliersi con il calore. Come qualsiasi altro elettrodomestico, è necessario sorvegliarlo quando viene usato da bambini.

⚠ ATTENZIONE

Permettere ai bambini di utilizzare il forno senza la vostra supervisione **soltanto** se sono state date istruzioni adeguate, così che il bambino sia in grado di utilizzare il forno in modo sicuro e comprenda i rischi connessi ad un utilizzo improprio.

Togliete i lacci di chiusura dai sacchetti di plastica o carta prima di metterli in forno.

Se il materiale all'interno/esterno del forno dovesse incendiarsi, tenete chiusa la porta, spegnete il forno e la ventola. Staccate la spina dalla presa di corrente o disinserite l'alimentazione generale dell'abitazione.

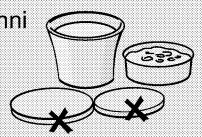


Quando si riscaldano liquidi, es.: bevande o acqua nel vostro microonde, si può surriscaldare il liquido oltre il punto di ebollizione senza che appaiano bollicine. Questo potrebbe portare ad un traboccamento improvviso di liquido bollente.
Per prevenire questa possibilità, operate come segue:

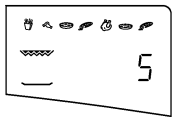
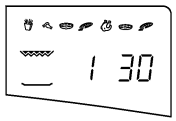
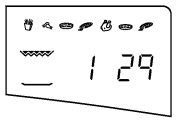
1) Evitate l'uso di contenitori con colli stretti.
2) Mescolate il liquido prima di mettere il recipiente nel forno e lasciate immerso un cucchiaino da tè.
3) Dopo il riscaldamento, prevedete un tempo di riposo, mescolando ancora prima di togliere il recipiente dal forno.

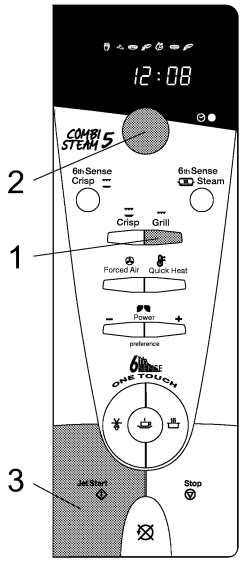
⚠ ATTENZIONE!

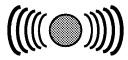
Non usate il microonde per riscaldare alimenti o liquidi in contenitori sigillati. L'aumento di pressione potrebbe causare danni all'apertura del contenitore, il quale potrebbe anche esplodere.



FUNZIONE GRILL

	AZIONE	REAZIONE DEL FORNO
1	1. Premete il tasto Grill.	 * Sul quadrante appaiono 5 secondi. * Il simbolo del Grill è acceso.
2	2. Ruotate la manopola di regolazione finché non appare il tempo di cottura desiderato.	 * Sul quadrante appare il tempo.
3	3. Premete il tasto di avvio.	 * Il simbolo del Grill lampeggia. * Inizia il conto alla rovescia del tempo.



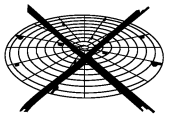


Allo scadere del tempo, entra in funzione un segnale acustico e il processo di cottura si arresterà.

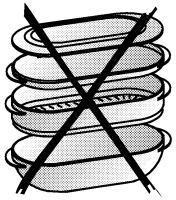
FUNZIONE GRILL

Il Grill posizionato nel cielo della cavità del forno, permette di dorare rapidamente la superficie dell'alimento.

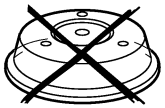
Quando il Grill è in funzione, **non lasciate aperta** la porta del forno a lungo, per evitare la diminuzione della temperatura all'interno del forno.



La griglia di scongelamento non deve essere usata con questa funzione!



La pentola per la cottura a vapore non deve essere usata con questa funzione!



Il coperchio non deve essere utilizzato con questa funzione.

⚠ IMPORTANTE

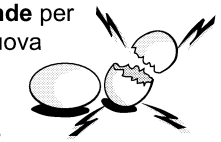
Prima di utilizzare qualsiasi utensile, assicuratevi che sia resistente al calore sviluppato dal forno.

Non usate utensili in plastica, poiché si sciolgono con il calore sviluppato. La carta e il legno sono sconsigliati.

Nota:
Premendo il tasto Grill, durante la cottura, si inserisce/disinserisce la funzione Grill. Il conto alla rovescia continuerà anche con la funzione Grill disinserita.

PRECAUZIONI E SUGGERIMENTI GENERALI

Non usate il microonde per cuocere o riscaldare uova intere con o senza guscio, in quanto potrebbero esplodere.



Alcuni alimenti a basso contenuto di acqua, es.: olio, cioccolato ed alcuni tipi di pasticceria con farciture, debbono essere riscaldati con cura.

Non usate il forno a microonde per fritture a bagno d'olio poiché è impossibile controllare la temperatura dell'olio.

Uno dei maggiori vantaggi del forno a microonde è il tempo di cottura breve. Quindi, non superate i tempi di cottura o riscaldamento consigliati.

Quando si prepara il popcorn, è necessario mettere il sacchetto del popcorn su una piastra, in modo da ottenre il miglior risultato.

Riferitevi sempre ad un libro di ricette per forno a microonde per maggiori dettagli, specialmente se gli alimenti da cuocere o riscaldare contengono alcool.

Dopo aver riscaldato gli alimenti per bambini o liquidi nel biberon, oppure in contenitori per omogeneizzati, agitate e controllate la temperatura prima di servire. Questo favorirà la distribuzione omogenea del calore evitando il rischio di bruciature.

Togliete il coperchio e la tettarella dal biberon prima di riscaldarlo.

Usate dei guanti da forno. L'energia delle microonde non riscalda il contenitore, ma l'alimento sì. Il calore del grill e dell'aria ventilata scalda sia il contenitore che il forno. Anche il Piatto Crisp si riscalda molto durante l'uso.

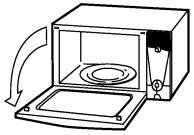
Per evitare bruciature, usate sempre guanti da forno per manipolare contenitori, toccare il forno e togliere le casseruole.

⚠ ATTENZIONE

Sul mercato ci sono diversi accessori disponibili per la cottura nel forno. Accertatevi che siano adatti alla cottura a microonde.
Quando mettete l'alimento nel forno a microonde, accertatevi che l'alimento, l'utensile o il coperchio non tocchino le pareti o il cielo della cavità.

Ciò è particolarmente importante per gli accessori metallici. Se gli accessori metallici vengono in contatto con le pareti interne mentre il forno è in funzione, ci saranno delle scintille ed il forno ne risulterà danneggiato.
Assicuratevi sempre che il piatto rotante sia in grado di ruotare liberamente prima di avviare il forno.

INTERRUZIONE DI COTTURA



Per interrompere il processo di cottura:
Il processo di cottura può essere temporaneamente interrotto per verificare, mescolare o girare l'alimento, aprendo la porta. Le funzioni selezionate rimangono impostate per 10 minuti per indicare che il processo è stato interrotto, dopo di che spariranno. Se aprite la porta, tenete in considerazione quanto segue:

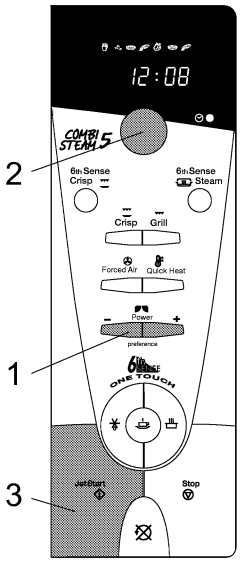
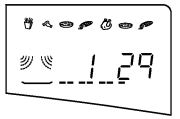
Per riprendere il processo di cottura:
Chiudete la porta e premete il tasto di Avvio.
Nota: Premendo il tasto di Avvio una sola volta il processo di cottura riprende da dove era stato interrotto. Premendo il tasto di Avvio due volte si incrementa il tempo di ulteriori 30 secondi.

Se non volete continuare la cottura:
Togliete l'alimento, chiudete la porta e premete il tasto di Arresto.

Se non interrompete il processo di cottura:
Se il processo di cottura non è stato interrotto, il cicalino del forno suona una volta al minuto per 10 minuti, al completamento del processo di cottura e se il tasto di Arresto non viene premuto.
Nota: Durante la cottura è possibile cambiare sia il Tempo che la Potenza, quando non vengono usate le funzioni "Intelligenti" o Sesto Senso.

Continuazione della cottura
Al completamento del processo di cottura, il forno mantiene l'impostazione della funzione per 10 minuti, a meno che non venga premuto il tasto di Arresto o aperta la porta del forno. Questo vi permette di continuare ulteriormente la cottura, premendo semplicemente il tasto di Avvio. Potete anche continuare la cottura premendo alcune volte il tasto di Avvio, incrementando il tempo di 30 secondi per ogni pressione. Le precedenti impostazioni rimangono inalterate.
Nota: Il forno manterrà le impostazioni selezionate solo per 30 secondi se aprite o chiudete la porta al termine del processo di cottura.

TEMPO E POTENZA

	AZIONE	REAZIONE DEL FORNO
	1. Premete i tasti **+ / -** per scegliere il livello di potenza desiderato.	* Viene visualizzato il livello di potenza.
	2. Ruotate la manopola di Regolazione finché non appare il tempo richiesto per la cottura.	* Sul quadrante appare il tempo.
	3. Premete il tasto di avvio.	 * Il simbolo delle microonde lampeggia. * Sul quadrante appare il tempo di cottura ed inizia il conto alla rovescia.
		Allo scadere del tempo, entra in funzione un segnale acustico e il processo di cottura è interrotto.

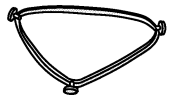
TEMPO E POTENZA

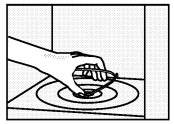
Una volta che il processo di cottura è iniziato, il tempo può essere agevolmente incrementato con periodi di 30 secondi premendo il tasto di Avvio. Ogni pressione incrementa il tempo di 30 secondi. Si può anche modificare il tempo, aumentandolo o diminuendolo, ruotando la manopola di regolazione. Per modificare il livello di potenza impostato, premete semplicemente i tasti più o meno fino a raggiungere il livello di potenza desiderato.

Questa funzione può essere utilizzata con la funzione del Piatto Rotante disinserita. Quando cucinate piatti tipo gratin, ecc. con il piatto rotante in pausa, potete girare l'alimento a metà cottura.

Non usate il piatto crisp con il piatto rotante disinserito.

GUIDA PER PIATTO ROTANTE

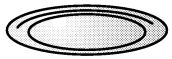


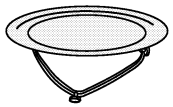


Usate la guida in dotazione sotto il piatto rotante in vetro. Non appoggiate altri utensili se non il piatto rotante in vetro sopra la guida. E' possibile lavare la guida per il piatto rotante in lavastoviglie.

* Montate la guida per il piatto rotante nella sede prevista sul fondo del forno.

PIATTO ROTANTE IN VETRO

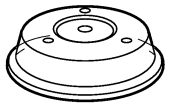




Usate il piatto rotante in vetro con tutti i metodi di cottura. Il piatto rotante raccoglie i sughi di cottura e le particelle di cibo che altrimenti sporcherebbero e macchierebbero l'interno del forno. E' possibile lavare il piatto rotante in lavastoviglie.

* Posizionate il piatto rotante in vetro sopra la guida.

COPERCHIO



Utilizzate l'apposito coperchio per coprire il cibo durante la cottura ed il riscaldamento con solo le microonde. Il coperchio serve a ridurre gli schizzi, trattenere l'umidità dei cibi ed abbreviare i tempi di cottura.

Il coperchio può essere lavato in lavastoviglie.

Utilizzate il coperchio per il riscaldamento su due livelli.

Non utilizzarlo insieme alle funzioni **Grill** o **Crisp**, in quanto può fondere.

COME SCEGLIERE IL LIVELLO DI POTENZA

JET
– Riscaldamento rapido di bevande, acqua, zuppe non dense, caffè, tè (più di 400 g) o altri alimenti ad alto contenuto di acqua. Se l'alimento contiene uova o creme, scegliere una potenza inferiore.

850/750 W
– Da usare per cuocere verdura, pesce, carne, ecc.

650 W
– Da usare per cuocere alimenti che non si possono mescolare.

500 W
– Da usare quando si deve effettuare una cottura accurata, es.: salse molto proteiche, piatti a base di uova e formaggio, e per terminare la cottura di piatti in umido.

350 W
– Da usare per far bollire lentamente stufati.

160 W
– Da usare per lo scongelamento non automatico.

90 W
– Per mantenere in caldo gli alimenti. Da usare per ammorbidire burro, formaggi e gelati.

0 W
– Da usare quando si imposta il tempo di attesa.

VISUALIZZAZIONE DELLA FUNZIONE OROLOGIO

Quando l'apparecchio è collegato elettricamente per la prima volta o dopo un'interruzione di corrente, sul visualizzatore non compare nulla. Se volete, potete attivare un orologio digitale a 24 ore. Se la Funzione Orologio non viene programmata, sul visualizzatore non comparirà nulla finché non si imposterà il tempo di cottura.

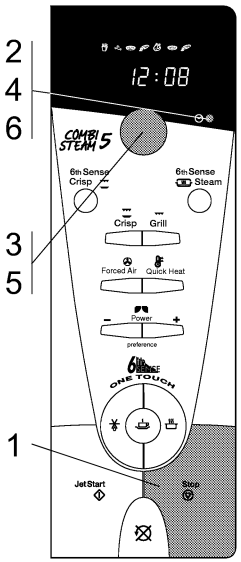
Nota:
Se volete togliere la funzione Orologio dal visualizzatore, una volta che è stata programmata, premete nuovamente il tasto Orologio e poi il tasto di Arresto. Per reinserire la funzione Orologio, seguite la procedura sopra riportata.

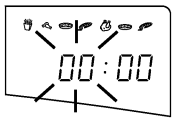
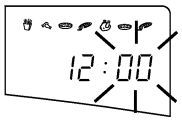
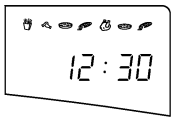
Tenete la porta del forno aperta quando impostate l'orologio. Avrete pertanto 10 minuti per compiere l'intera operazione.

Se la porta viene tenuta chiusa, è necessario completare ognuna delle sequenze sotto riportate entro 30 secondi. In caso contrario, il forno ritorna in "in pausa" e dovrete ricominciare da capo.

VISUALIZZAZIONE DELLA FUNZIONE OROLOGIO

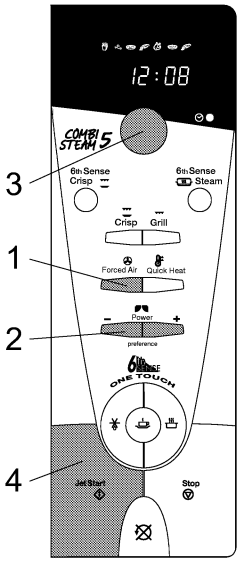
AZIONE | REAZIONE DEL FORNO

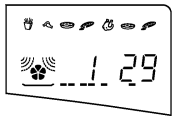


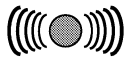
1. Premete il tasto di Arresto.	• •	* I due puntini si accendono.
2. Premete il tasto Orologio.		* Le due cifre a sinistra (ore) lampeggiano.
3. Ruotate la manopola di regolazione per impostare l'ora.		* Le ore impostate continueranno a lampeggiare.
4. Premete ancora il tasto Orologio.		* Le due cifre a destra (minuti) lampeggiano.
5 Ruotate la manopola di regolazione per impostare i minuti.		* I minuti impostati continueranno a lampeggiare.
6. Premete ancora il tasto Orologio.		* L'Orologio è in funzione.

ARIA VENTILATA IN COMBINAZIONE CON LE MICROONDE

AZIONE | REAZIONE DEL FORNO



1. Premere il tasto Aria Ventilata ripetutamente finche' non appare la temperatura desiderata.		* L'indicatore Aria Ventilata è illuminato. * L'indicatore di temperatura lampeggia. * Viene visualizzata la temperatura impostata.
2. Premere ripetutamente i tasti **+ / -** per selezionare il livello di potenza desiderato.		* Viene visualizzato il livello di potenza.
3. Ruotare la manopola di regolazione fino a quando viene indicato il tempo di cottura richiesto.		* Viene visualizzato il tempo di cottura.
4. Premere il pulsante di avvio.		* Il simbolo Aria Ventilata è acceso. * Il simbolo delle microonde è acceso. * Inizia il conto alla rovescia del tempo di cottura.



Al termine del tempo di cottura suona un segnale acustico e termina il processo di cottura.

ARIA VENTILATA IN COMBINAZIONE CON LE MICROONDE

Durante la cottura con l'aria ventilata potete inserire o disinserire le microonde semplicemente attraverso la pressione del pulsante microonde fino a raggiungere 0 W. La potenza massima possibile, quando si usa l'Aria Ventilata, è limitata (vedi Caratteristiche Tecniche).

L'Aria Ventilata combinata con le microonde è ideale per cuocere arrosti, pollame, patate arrosto, comodi cibi surgelati, torte a lievitazione, pasticceria, pesce e torte di riso

Per i migliori risultati: per permettere al forno di operare correttamente, le funzioni di cottura combinate richiedono normalmente temperature piu' elevate. Per esempio se normalmente cuocete una ricetta a 180°C con solo l'Aria Ventilata, dovrete aumentare la temperatura di circa 20°C e portarla a 200°C se cuocete la stessa ricetta in combinazione con le microonde.

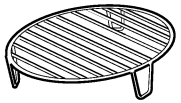
Quando controllate il cibo, non lasciate la porta aperta a lungo altrimenti la temperatura all'interno del forno si abbasserà.

Questa funzione può essere utilizzata solo quando la funzione del piatto rotante è disinserita**.** Cucinando alcuni cibi quali gratin, ecc. con la funzione del piatto rotante disinserita, dovreste ruotare l'alimento di mezzo giro durante il periodo di cottura.

Come scegliere il livello di potenza appropriato

Livello potenza	Cibi indicati
90 - 160 W	Torte, Pane, Grossi pezzi di carne
160 - 350 W	Pesce bollito o gratinato
350 - 500 W	Pollame
500 - 650 W	Grossi polli, Vegetali; per esempio patate al forno

Importante!
Assicuratevi che gli utensili che utilizzate siano resistenti alla temperatura del forno e siano trasparenti alle microonde prima di cuocere con la funzione Aria Ventilata combinata con le microonde.



Usate la griglia di cottura per posizionarci sopra l'alimento consentendo così all'aria di circolare attorno.

Non usate il Piatto Crisp con questa funzione.

Durante il processo di cottura la temperatura attuale e' indicata e cresce sui livelli di temperatura.

Una volta che il processo di riscaldamento è stato avviato, la temperatura può essere facilmente impostata premendo il tasto Aria Ventilata. Si può modificare anche il livello di potenza premendo i tasti di livello di potenza (più e meno).

FUNZIONE DI AVVIO ALLA MASSIMA POTENZA (JET START)

Premendo direttamente il tasto di Avvio, il tempo è incrementato a scatti di 30 secondi ed il forno parte subito con la massima potenza. Premendo il tasto di avvio durante la cottura**,** si aumenta il tempo di 30 secondi ad ogni pressione del tasto. La potenza resta invariata rispetto a come era stata impostata.

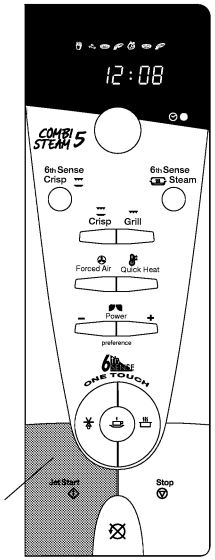
Usate questa funzione per il riscaldamento rapido di alimenti come zuppe non dense, caffè, tè e altri alimenti ad alto contenuto di acqua.

Se aprite e poi chiudete la porta durante la cottura (interruzione della cottura), facendo ripartire il forno con il tasto di avvio, il forno riprenderà a funzionare senza modifiche del tempo o della potenza. Premendo ancora il tasto di avvio, il tempo aumenterà di 30 secondi ad ogni pressione.

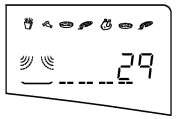
Questa funzione può essere utilizzata con la funzione del Piatto Rotante disinserita.

Non usare il piatto Crisp con il Piatto Rotante in pausa.

AZIONE — REAZIONE DEL FORNO



1. Premere il tasto Avvio/JET START.



* Il simbolo della potenza delle microonde si attiva.
* La barra dei livelli di potenza si attiva.
* Il tempo di cottura appare sul visualizzatore ed inizia il conto alla rovescia.

Al completamento della cottura, entra in funzione un segnale acustico.

FUNZIONI “INTELLIGENTI”

Le funzioni “Intelligenti” lavorano prima verificando lo stato iniziale dell’alimento e poi tenendo sotto controllo l’intero processo, tramite continui aggiustamenti per ottenere il migliore risultato.

All’inizio appare Sense finché il forno non ha calcolato il tempo massimo necessario attivando poi di conseguenza il conto alla rovescia.

Il tempo massimo indicato varia a seconda del tipo e della quantità del cibo. Esso diminuisce durante lo svolgimento del programma “Intelligente”. Durante il conto alla rovescia il tempo può diminuire rapidamente anche di qualche minuto. Ciò è normale. Il forno sta semplicemente correggendo il tempo necessario.

Tutti gli alimenti contengono acqua perciò cedono umidità durante lo scongelamento o il riscaldamento. Per permettere alle funzioni “Intelligenti” di Riscaldamento e di Riscaldamento di cibi congelati di lavorare adeguatamente, occorre coprire gli alimenti con il coperchio in plastica fornito.

Se acquistate cibi surgelati, dovrete praticare 2-3 tagli nella confezione prima di usare le funzioni “Intelligenti”, anche se è meglio utilizzarli senza imballo e con il coperchio fornito.

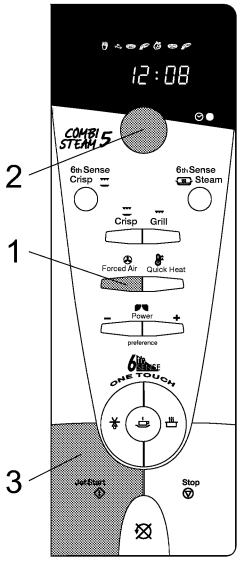
Per riscaldare gli alimenti subito dopo lo scongelamento, come i piatti pronti e i cibi contenenti brodo o altri liquidi, usate la funzione “Intelligente” di Riscaldamento di cibi congelati o seguite le istruzioni sulla confezione, usando le funzioni di Scongelamento non automatico e la funzione Tempo e Potenza.

La barra ▬ ▬ ▬ ▬ ▬ **di avanzamento del processo** indica la progressione nello svolgimento dei programmi “Intelligenti”. Il programma “Intelligente” è completato quando la barra è piena.

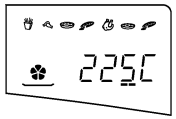
Vi preghiamo di notare che pochi minuti del tempo di attesa migliorano sempre il risultato.

FUNZIONE ARIA VENTILATA

AZIONE — REAZIONE DEL FORNO



1. Premere il tasto Aria Ventilata ripetutamente finché non appare la temperatura desiderata

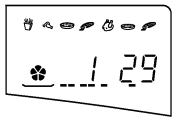


* Il simbolo Aria Ventilata è acceso.
* L’indicatore di temperatura lampeggia.
* Viene visualizzata la temperatura impostata.

2. Ruotare la manopola di regolazione finché non appare il tempo desiderato

* Viene visualizzato il tempo di cottura.

3. Premere il pulsante di avviamento



* Il simbolo Aria Ventilata lampeggia.
* Il tempo di cottura viene visualizzato mentre diminuisce.

Al termine del tempo di cottura suona un segnale acustico e termina il processo di cottura.

FUNZIONE ARIA VENTILATA

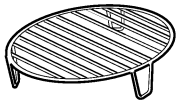
La funzione Aria Ventilata viene attivata attraverso dell'aria calda proveniente dal retro del forno. L'aria calda viene fatta circolare attraverso un ventilatore che assicura una distribuzione omogenea del calore attorno al cibo. Il calore avvolge completamente l'alimento, sviluppandone il sapore. La cottura viene realizzata ad una temperatura leggermente inferiore rispetto a quella tradizionale. Per esempio, se la temperatura raccomandata in un forno tradizionale è di 200°C, Voi dovrete scegliere 175°C. Quando premete il tasto dell'Aria Ventilata la regolazione è fissata su 175°C.

Non lasciate la porta del forno aperta a lungo altrimenti la temperatura all'interno del forno si abbasserà.

Per tempi di cottura inferiori ai 20 minuti, preriscaldate il forno utilizzando la funzione di Riscaldamento Rapido. Al raggiungimento della temperatura il forno si imposta automaticamente sulla Funzione Aria Ventilata; inserite il cibo, chiudete la porta e definite il tempo di cottura. Premete quindi il tasto di avviamento.

L'aria ventilata è ideale per cuocere meringhe, pasticceria, torte a lievitazione, soufflé, pollame, arrosti di carne...

Questa funzione può essere utilizzata solo quando la funzione del piatto rotante è disinserita**.** Cucinando alcuni cibi quali gratin, ecc. con la funzione del piatto rotante disinserita, dovreste ruotare l'alimento di mezzo giro durante il periodo di cottura.



Utilizzate la griglia di cottura per posizionarci sopra l'alimento consentendo così all'aria di circolare attorno.

Utilizzate il Piatto Crisp sopra la griglia di cottura per la cottura dorata di torte, meringhe o rotoli di pasta.

Durante il processo di cottura la temperatura attuale è indicata e cresce sui livelli di temperatura.

Una volta iniziato il processo di cottura, la temperatura può essere facilmente modificata premendo il tasto Aria Ventilata.

FUNZIONE "INTELLIGENTE" DI SCONGELAMENTO

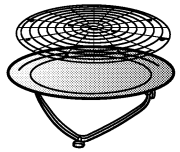
Lo scongelamento "Intelligente" è usato per scongelare **alimenti crudi, precotti** e **il pane.**

La funzione "Intelligente" di scongelamento può essere usata "com'è" completamente automatica o può essere regolata in base al Vostro gusto personale con l'uso del dispositivo Preferenza Personale.

La griglia di scongelamento è stata progettata per questa funzione "Intelligente" di scongelamento. Non deve essere usata per altri scopi. Il forno conosce il peso della griglia di scongelamento e lo toglie automaticamente dal peso totale per ottenere il peso corretto dell'alimento da scongelare.

Quindi è importante che non usiate la funzione "Intelligente" di scongelamento senza la griglia di scongelamento o la sostituiate con un piatto o altri utensili.

Alimenti quali more, lamponi, o piselli, possono cadere sul piatto rotante durante lo scongelamento. Potete usare un piatto di carta per scongelare questi cibi. Il piatto di carta con queste bacche deve essere posto sulla griglia di scongelamento. In questo caso il peso del piatto non influisce sul risultato di scongelamento.



Accertarsi che la griglia di scongelamento sia posizionata correttamente sul piatto rotante in vetro.

Il programma non dovrà essere interrotto durante il funzionamento di questa funzione.

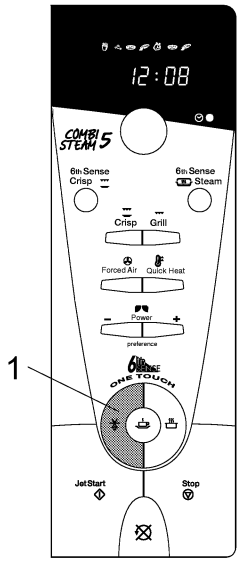
Il peso netto deve essere compreso tra i **100** e i **2500** grammi quando si utilizza questa funzione. Se il peso è al di fuori di questi valori occorre utilizzare la funzione di scongelamento non automatica per ottenere i risultati migliori.

Questa funzione è progettata per dare i migliori risultati quando il forno è a temperatura ambiente. Se scongelate subito dopo aver utilizzato la funzione Crisp o Grill (il forno sarà ancora caldo) potreste non ottenere buoni risultati. Se possibile, lasciate raffreddare il forno prima di scongelare.

Se dovete scongelare pesce o carne con un alto contenuto di grassi, è consigliabile usare la funzione di Preferenza Personale "-" che fornirà un migliore risultato.

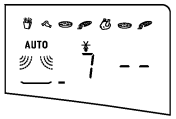
FUNZIONE ”INTELLIGENTE” DI SCONGELAMENTO

AZIONE | REAZIONE DEL FORNO

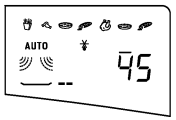


1. Premete il tasto “intelligente” di scongelamento.

* Sul quadrante appare SENSE.
* Il simbolo della potenza delle microonde lampeggia.
* Il simbolo dello scongelamento è acceso.



* Dopo un breve tempo, il tempo di scongelamento appare sul quadrante e inizia il conto alla rovescia in minuti.
* La barra di avanzamento processo si accende e si allunga.



Nota:
Solo alla fine del programma il conto alla rovescia viene visualizzato in secondi.

Allo scadere del tempo, entra in funzione un segnale acustico e il processo si arresterà.

FUNZIONE DI SCONGELAMENTO MANUALMENTE

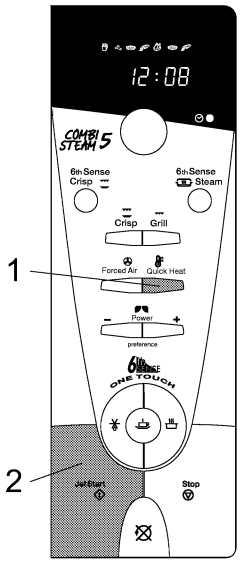
Seguite la procedura descritta in "Tempo e Potenza" e scegliete la potenza di "160 W" quando scongelate manualmente.

Per sciogliere gelati o burro sceglierete la potenza di "90 W".

Controllate il cibo regolarmente. Con l'esperienza saprete valutare i tempi in funzione dei vari quantitativi di cibo.

FUNZIONE DI RISCALDAMENTO RAPIDO

AZIONE | REAZIONE DEL FORNO



1. Premere il tasto di Riscaldamento rapido ripetutamente per scegliere la temperatura desiderata.

* Il livello di temperatura lampeggia.
* Il simbolo Aria Ventilata si illuminerà.

2. Premere il tasto di avviamento

* Inizia il processo di preriscaldamento

Al raggiungimento della temperatura desiderata, un segnale acustico Vi avvertirà, e il forno si imposterà sulla funzione Aria Ventilata.

FUNZIONE DI RISCALDAMENTO RAPIDO

Qualche volta è necessario preriscaldare il forno per ottenere i migliori risultati possibili. Il preriscaldamento è facilmente ottenibile attraverso questa funzione. Il preriscaldamento del forno è normalmente richiesto prima dell'utilizzo della funzione Aria Ventilata. Il forno perciò si imposta automaticamente su questa funzione una volta che la temperatura di preriscaldamento è stata raggiunta. Il forno poi **mantiene** la temperatura per 10 minuti prima di spegnersi. Durante questo tempo potete inserire il cibo e impostare il forno per la cottura che desiderate eseguire.

Il preriscaldamento è sempre eseguito con il forno vuoto o con la griglia di cottura bassa in posizione; assicuratevi perciò che la funzione microonde sia disinserita. Comunque, per sicurezza, il forno disinserisce sempre automaticamente la funzione microonde quando premete il tasto di Riscaldamento rapido. Quando premete questo tasto la regolazione è fissata su 175°C. Durante il processo di riscaldamento rapido si usano sia l'Aria ventilata che il Grill per aumentare la temperatura. Non mettete alimenti prima o durante il processo di riscaldamento nel forno. Il calore intenso potrebbe farli bruciare.

Se volete cuocere con la funzione Aria ventilata in combinazione con le microonde, dovete selezionare le microonde dopo che è terminato il preriscaldamento.

Durante il processo di riscaldamento sul quadrante è indicata la temperatura raggiunta in quel momento nel forno, temperatura che salirà fino al raggiungimento del livello precedentemente definito.

Una volta che il processo di riscaldamento è iniziato, la temperatura può essere agevolmente modificata premendo il tasto di Riscaldamento rapido.

Questa funzione può essere utilizzata solo quando la funzione del piatto rotante è disinserita**.**

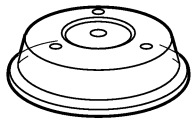
Non usare il piatto crisp con il piatto rotante disinserito.

FUNZIONE "INTELLIGENTE" DI RISCALDAMENTO

Il Riscaldamento "Intelligente" si usa per riscaldare alimenti già pronti.

La funzione "Intelligente" di Riscaldamento può essere usata "com'è" completamente automatica o può essere regolata secondo il vostro gusto personale usando il dispositivo Preferenza Personale.

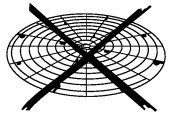
Il programma non dovrà essere interrotto una volta avviato.



Con questa funzione usate sempre il coperchio fornito ad eccezione del riscaldamento di minestre nel qual caso il coperchio non è necessario.

Il peso netto deve essere compreso tra i **200** e gli **800** grammi quando si utilizza questa funzione. Se il peso non è compreso fra questi valori, occorre utilizzare la funzione "non automatica" per ottenere risultati migliori.

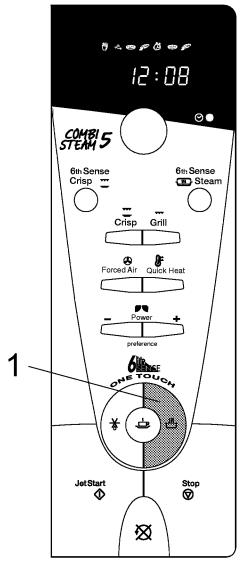
Assicuratevi che il forno sia a temperatura ambiente prima di usare questa funzione per ottenere i migliori risultati.



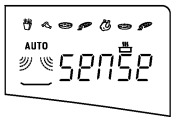
La griglia di scongelamento non deve essere utilizzata!

FUNZIONE “INTELLIGENTE” DI RISCALDAMENTO

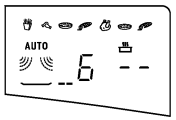
AZIONE | REAZIONE DEL FORNO



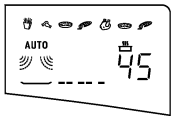
1. Premere il tasto “Intelligente” di Riscaldamento



* Sul quadrante appare SENSE.
* Il simbolo della potenza del microonde lampeggia.
* Il simbolo del riscaldamento è acceso.



* Dopo poco tempo il tempo di riscaldamento appare sul quadrante e inizia il conto alla rovescia in minuti.
* La barra di avanzamento processo è accesa e si allunga.



Nota:
Solo alla fine del programma il conto alla rovescia viene visualizzato in secondi.

Allo scadere del tempo, entra in funzione un segnale acustico e il processo si arresterà.

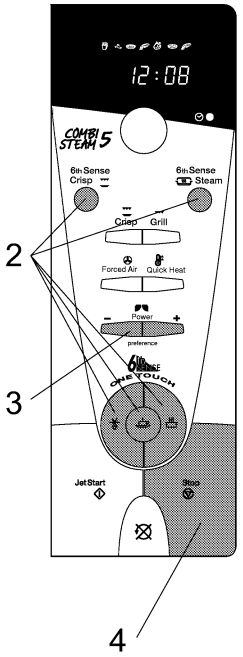
FUNZIONE DI PREFERENZA PERSONALE

COME MEMORIZZARE LE VOSTRE INDICAZIONI DI PREFERENZA PERSONALE

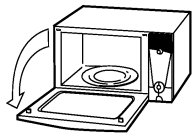
Se memorizzate una Preferenza Personale per la funzione “Intelligente” di Riscaldamento di cibo congelato, premete il tasto “Intelligente” di Scongelamento e poi il tasto “Intelligente” di Riscaldamento prima di impostare la vostra Preferenza Personale.

+ 2
-- 2

AZIONE | REAZIONE DEL FORNO



1. Aprite la porta.



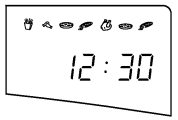
2. Premete uno dei tasti “Intelligenti” o Sesto Senso.

* Il simbolo corrispondente si accende.

3. Premete i tasti **+ / -** per definire la vostra Preferenza Personale.

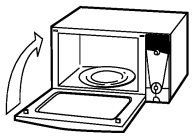
* **+** aumenta la temperatura finale.
* **-** diminuisce la temperatura finale.

4. Premete il tasto di Arresto.



* La posizione è memorizzata.
* Sul quadrante appare l’orologio se era stato impostato in precedenza.

5. Chiudete la porta.

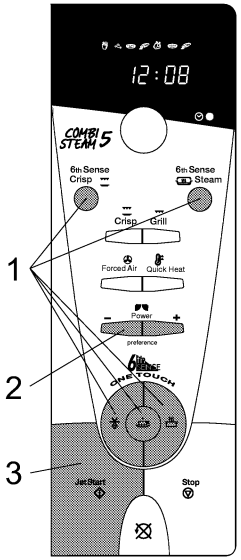
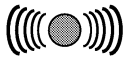


* Il forno ritorna in posizione di attesa.

FUNZIONE DI PREFERENZA PERSONALE

Quando si usano le funzioni “Intelligenti” e Sesto Senso è possibile controllare personalmente il risultato finale con il dispositivo Preferenza Personale. Questo dispositivo vi permette di impostare lo Scongelamento “intelligente” su maggior o minor scongelamento, il Riscaldamento “intelligente” e il Riscaldamento “intelligente” di cibo congelato su una temperatura finale superiore o inferiore.

Premendo uno dei tasti “Intelligenti” o Sesto Senso scegliete le impostazioni standard. Questa posizione vi garantisce normalmente il risultato migliore. Può succedere che l’alimento che riscaldate sia troppo caldo per essere mangiato immediatamente. Potete facilmente regolare la temperatura prima di riscaldare la volta successiva.

⊹ 2 -- 2	AZIONE	REAZIONE DEL FORNO
	1. Premete uno dei tasti “Intelligenti” o Sesto Senso.	* Sul quadrante appare la funzione selezionata.
	2. Premete il tasto **+ / -** per definire la vostra Preferenza Personale.	* **+** aumenta la temperatura finale. * **-** diminuisce la temperatura finale.
	3. Premete il tasto di Avvio.	**Nota:** La Preferenza Personale può essere impostata o modificata entro i primi 20 secondi di funzionamento.
		 **Allo scadere del tempo,** entra in funzione un segnale acustico e il processo si arresterà.

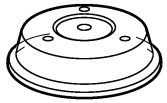
Questa è il modo per regolare la Preferenza Personale. Se volete impostare e mantenere un valore di Preferenza Personale per tutte le volte che usate il programma automatico, potete memorizzare questo valore e usarlo come posizione standard. Si può fare anche con le funzioni “Intelligenti” e Sesto Senso. Potete anche memorizzare le vostre impostazioni preferite per le categorie di cibi.

FUNZIONE “INTELLIGENTE” DI RISCALDAMENTO DI CIBI CONGELATI

La funzione “Intelligente” di riscaldamento di cibi congelati è usata per riscaldare cibi congelati.

⊹ 2
-- 2 **La funzione “Intelligente” di riscaldamento di cibi congelati** può essere usata “com’è” completamente automatica o può essere regolata in funzione del vostro gusto personale usando il dispositivo di Preferenza Personale.

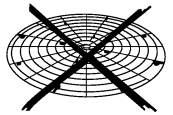
Il programma non dovrà essere interrotto una volta avviato.



Con questa funzione usate sempre il coperchio fornito, ad eccezione del riscaldamento di minestre nel qual caso il coperchio non è necessario.

Il peso netto deve essere compreso tra i **200** e gli **800** grammi quando si utilizza questa funzione. Se il peso non è compreso fra questi valori occorre utilizzare la funzione “non automatica” per ottenere migliori risultati.

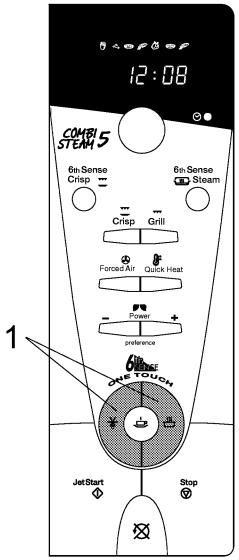
Assicurarsi che il forno sia a temperatura ambiente prima di usare questa funzione per ottenere i migliori risultati.



La griglia di scongelamento non deve essere usata!!

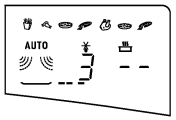
FUNZIONE “INTELLIGENTE” DI RISCALDAMENTO DI CIBI CONGELATI

AZIONE | REAZIONE DEL FORNO

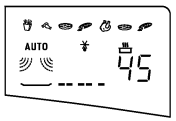


1. Premete il tasto “Intelligente” di scongelamento e poi il tasto “Intelligente” di riscaldamento.

* Sul quadrante appare SENSE.
* Il simbolo della potenza del microonde lampeggia.
* Il simbolo dello scongelamento è acceso.



* Il simbolo del riscaldamento è acceso.
* Dopo poco tempo appare sul quadrante il tempo di riscaldamento e inizia il conto alla rovescia in minuti.
* La barra di avanzamento processo è accesa e si allunga.

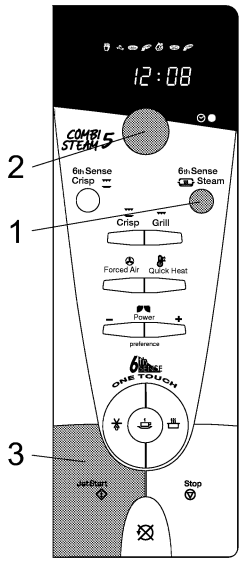


Nota:
Solo alla fine del programma il conto alla rovescia viene visualizzato in secondi.

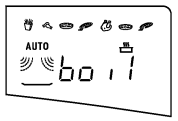
Allo scadere del tempo entra in funzione un segnale acustico e il processo si arresterà.

FUNZIONE DI COTTURA A VAPORE

6th Sense Steam | AZIONE | REAZIONE DEL FORNO

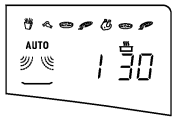


1. Premete il tasto vapore per bollire.



* Il simbolo della potenza del microonde si attiva.
* Il simbolo del Riscaldamento si accende.
* Sul quadrante appare BOIL.

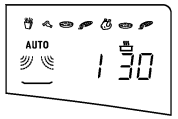
2. Girate la manopola di Regolazione finché viene indicato il tempo richiesto per sobbollire.



* Sul quadrante appare il tempo per 3 secondi.

3. Premete il tasto di Avvio.

* Sul quadrante appare BOIL.
* Il simbolo della potenza del microonde lampeggia.



* Quando viene raggiunto il punto di ebollizione inizia il conto alla rovescia del tempo per sobbollire.

Allo scadere del tempo, entra in funzione un segnale acustico e il processo si arresterà.

FUNZIONE DI COTTURA A VAPORE

Il vostro forno è dotato di una funzione automatica di bollitura e di sobbollimento. Questa funzione permette di raggiungere rapidamente l'ebollizione e poi far sobbollire l'alimento per ultimarne la cottura. Sono cibi adatti, per esempio, le patate o il riso.
Funziona in due fasi

* La prima fase porta rapidamente l'alimento al punto di ebollizione.
* La seconda fase automaticamente regola la temperatura per evitare traboccamenti.

Coprite sempre l'alimento con un coperchio. Assicuratevi che il recipiente e il coperchio siano adatti per il microonde e per il forno. Se non avete un coperchio disponibile per il recipiente scelto, potete usare un piatto. Coprirete la parte interna del recipiente con la parte inferiore del piatto.

Non usate involucri in plastica o in alluminio per coprire l'alimento.

⊹ 2
-- 2

Questa funzione può essere usata "com'è" completamente automatica o può essere regolata secondo il vostro gusto mediante la funzione di Preferenza Personale.

Il programma non deve essere interrotto una volta avviato.

I recipienti usati non dovranno essere riempiti oltre la metà. Se volete far bollire grosse quantità, dovrete scegliere grossi recipienti per assicurarvi che non vengano riempiti oltre la metà.

⚠ AVVERTENZA!

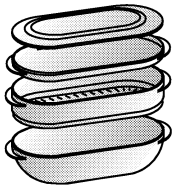
La cottura a vapore deve essere utilizzata esclusivamente con la funzione microonde.

Non impiegatela mai con nessuna altra funzione, in quanto ciò potrebbe causare danni.

Assicuratevi sempre che il piatto rotante possa girare liberamente prima di accendere il forno.

Appoggiate sempre la pentola per la cottura a vapore sul piatto rotante.

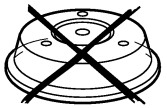
PENTOLA PER LA COTTURA A VAPORE



Usate la pentola per la cottura a vapore con la griglia per alimenti come pesce, verdure e patate. **Usate la pentola per la cottura a vapore** senza la griglia per alimenti come riso, pasta e fagioli.
Utilizzate guanti da forno quando toccate la pentola calda. La pentola per la cottura a vapore può essere lavata in lavastoviglie.

FUNZIONE "INTELLIGENTE" DI RISCALDAMENTO BEVANDE

La funzione "Intelligente" di riscaldamento bevande si usa per riscaldare bevande come latte, tè, caffè e acqua.



Il coperchio non deve essere utilizzato con questa funzione.

⊹ 2
-- 2

Questa funzione può essere usata "com'è" completamente automatica o può essere modificata secondo i propri gusti mediante la funzione di Preferenza Personale.

Il programma non deve essere interrotto una volta avviato.

Il peso netto deve essere compreso tra i **150** e gli **600** grammi quando si utilizza questa funzione. Se il peso è al di fuori di questi valori occorre utilizzare la funzione Tempo e Potenza per ottenere i migliori risultati.

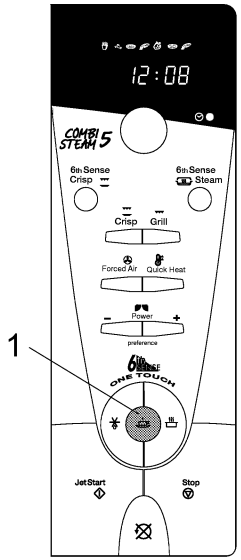
⚠ IMPORTANTE

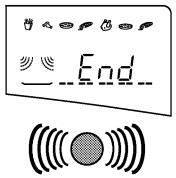
Usate sempre la funzione di Preferenza Personale "-", quando riscaldate latte o cioccolata.

Scaldate le bevande in tazze separate o in un recipiente

Non scaldate bevande che contengono alcool.

AZIONE	REAZIONE DEL FORNO
1. Premete il tasto "Intelligente" di riscaldamento bevande	* Sul quadrante appare SENSE * Il simbolo della potenza del microonde lampeggia. * Il simbolo di riscaldamento è acceso. * La barra di avanzamento processo è accesa e si allunga.
	Allo scadere del tempo entra in funzione un segnale acustico, **appare END sul quadrante e il processo si arresterà.**





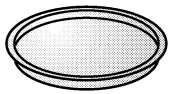
FUNZIONE SESTO SENSO CRISP DI RISCALDAMENTO DI CIBI CONGELATI

Il vostro forno microonde è dotato di una funzione automatica Crisp di Riscaldamento per cibi precotti congelati. Questa funzione permette di riscaldare rapidamente l'alimento congelato portandolo alla temperatura ideale per essere servito. Il forno deve riconoscere il tipo di cibo da scongelare; a questo scopo sono state identificate 4 categorie di cibo nel vostro forno. Vi permetteranno di raggiungere ottimi risultati. Ogni pressione dell'apposito tasto selezionerà la categoria successiva.

-:- 2
-- 2

Questa funzione può essere usata "com'è" completamente automatica o può essere regolata secondo il vostro gusto utilizzando la funzione di Preferenza Personale.

Il programma non deve essere interrotto una volta avviato.

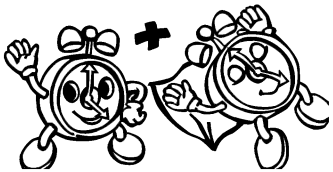


Utilizzate solo il piatto Crisp fornito con questa funzione. Altri piatti Crisp in commercio non daranno i risultati attesi se usati con questa funzione.

Se il peso è inferiore a quello raccomandato:
Usate la funzione Crisp "non automatica". L'esperienza vi guiderà nel determinare il tempo corretto per i cibi di poco peso.

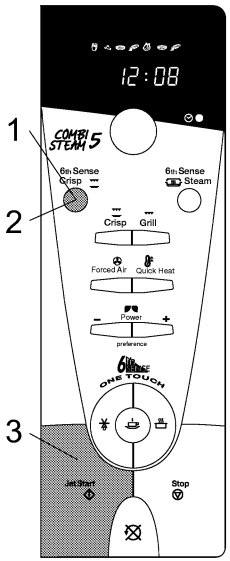
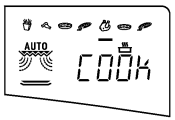
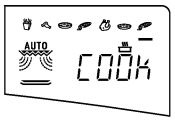
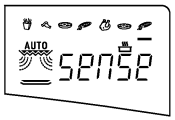
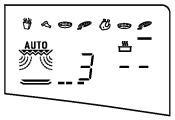
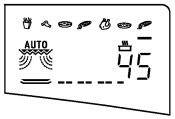
Se il peso è superiore a quello raccomandato:
Dividete il cibo in due o più pezzi, trattandoli separatamente con la funzione Crisp automatica. Se non è possibile dividere il cibo, è necessario utilizzare la funzione Crisp in maniera non automatica. Con cibi di grandi dimensioni è generalmente necessario mescolare o girare l'alimento, e ciò può essere svolto più convenientemente con la funzione Crisp non automatica.

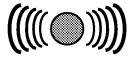
Questa funzione è adatta solo per cibi precotti congelati.



Vi preghiamo di notare che pochi minuti del tempo di attesa migliorano sempre il risultato.

FUNZIONE SESTO SENSO CRISP DI COTTURA DI CIBI FRESCHI

6th Sense Crisp	AZIONE	REAZIONE DEL FORNO
	1. Premete il tasto Sesto Senso Crisp finché non appare COOK.	 * La prima delle 4 categorie è indicata. * Il simbolo del Grill è acceso. * Il simbolo della potenza delle microonde è acceso * Il simbolo del Crisp è acceso. * Il simbolo di Riscaldamento è acceso
	2. Continuate a premere il tasto per selezionare la categoria di cibo desiderata.	
	3. Premete il tasto di Avvio.	 * Sul quadrante appare SENSE. * Il simbolo della potenza delle microonde lampeggia. * Il simbolo del Grill lampeggia.
		 * Dopo un momento inizia il conto alla rovescia del tempo in minuti. * La barra di avanzamento processo si accende ed inizia ad aumentare.
		 **Nota:** Il conto alla rovescia viene indicato in secondi solo alla fine del programma.

 **Allo scadere del tempo,** entra in funzione un segnale acustico e il processo di cottura si arresterà.

FUNZIONE SESTO SENSO CRISP DI COTTURA DI CIBI FRESCHI

POLLO INTERO O IN PORZIONI
(400 - 1200g)

TORTE SALATE
(700 - 1400g)

PIZZE
(250 - 800 g)

⚠ ATTENZIONE

Non mettete altri contenitori o involucri sul piatto Crisp.

Solo l'alimento deve essere posto sul piatto Crisp.

Dovete usare solo pezzi della stessa dimensione, quando cuocete porzioni di pollo.

La categoria Pizza può essere usata con differenti tipi di pasta.

Usate la Preferenza Personale + impostazione quando cuocete un pollo intero.

Usate le vostre spezie preferite e l'olio desiderato quando cuocete il pollo.

Usate la categoria Torte salate quando cuocete il ripieno di pasta precotta.

FUNZIONE SESTO SENSO CRISP DI RISCALDAMENTO DI CIBI CONGELATI

PRODOTTI A BASE DI PATATE
(250 - 600 g)
* Patatine fritte
* Patate al forno
* Crocchette di patate

TORTE SALATE E PASTICCERIA
(200 - 600 g)

COSCE DI POLLO
(250 - 600 g)

PIZZE
(200 - 600 g)

⚠ ATTENZIONE

Non mettete altri contenitori o involucri sul piatto Crisp.

Solo l'alimento deve essere posto sul piatto Crisp.

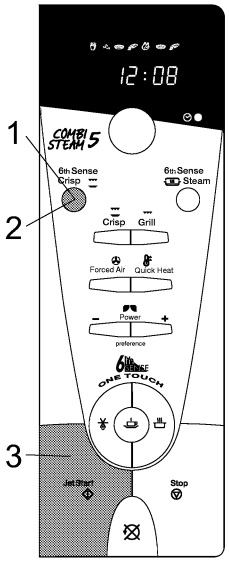
Per le Pizze che sono completamente ricoperte di formaggio è preferibile utilizzare la funzione Preferenza Personale "-" per ottenere risultati migliori.

E' meglio inoltre usare la funzione Preferenza Personale "-" quando si riscalda pasticceria ripiena o pane dolce.

Focacce dolci risulteranno migliori usando la funzione Preferenza Personale "-".

FUNZIONE SESTO SENSO CRISP DI RISCALDAMENTO DI CIBI CONGELATI

6th Sense Crisp	AZIONE	REAZIONE DEL FORNO

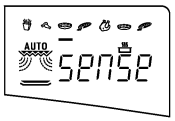


1. Premete il tasto Sesto Senso Crisp.

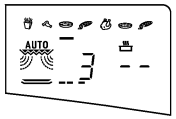
* La prima delle 4 categorie è indicata.
* Il simbolo della potenza delle microonde è acceso.
* Il simbolo del Grill è acceso.
* Il simbolo di Riscaldamento è acceso.
* Il simbolo del Crisp è acceso.

2. Continuate a premere il tasto per selezionare la categoria di cibo desiderata.

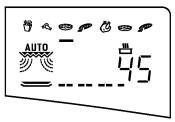
3. Premete il tasto di Avvio.



* Sul quadrante appare SENSE.
* Il simbolo della potenza delle microonde lampeggia.
* Il simbolo del Grill lampeggia.



* Dopo un momento inizia il conto alla rovescia del tempo in minuti.
* La barra di avanzamento processo si accende ed inizia ad aumentare.



Nota:
Il conto alla rovescia viene indicato in secondi solo alla fine del programma.

Allo scadere del tempo, entra in funzione un segnale acustico e il processo di cottura si arresterà.

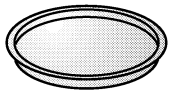
FUNZIONE SESTO SENSO CRISP DI COTTURA DI CIBI FRESCHI

Il vostro forno microonde è dotato di una funzione automatica Crisp per torte salate, pollame e pizze. Questa funzione permette di cuocere rapidamente l'alimento portandolo al grado di cottura ideale per essere servito. Il forno deve riconoscere il tipo di cibo da cuocere.

-:- 2
-- 2

Questa funzione può essere usata "com'è" completamente automatica o può essere regolata secondo il vostro gusto utilizzando la funzione di Preferenza Personale.

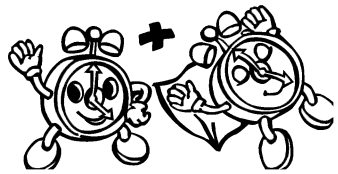
Il programma non deve essere interrotto una volta avviato.



Utilizzate solo il piatto Crisp fornito con questa funzione. Altri piatti Crisp in commercio non daranno i risultati attesi se usati con questa funzione.

Se il peso è inferiore a quello raccomandato:
Usate la funzione Crisp "non automatica". L'esperienza vi guiderà nel determinare il tempo corretto per i cibi di poco peso.

Se il peso è superiore a quello raccomandato:
Dividete il cibo in due o più pezzi, trattandoli separatamente con la funzione Crisp automatica. Se non è possibile dividere il cibo, è necessario utilizzare la funzione Crisp in maniera non automatica. Con cibi di grandi dimensioni è generalmente necessario mescolare o girare l'alimento, e ciò può essere svolto più convenientemente con la funzione Crisp non automatica.



Vi preghiamo di notare che pochi minuti del tempo di attesa migliorano sempre il risultato.